

Kiadós szerencsefalatok



Könnyen elkészíthető

(Kb. 70 db)

Hozzávalók:

250 g búzaliszt
1 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**
1 teáskanál só
75 g lágyvaj vagy margarin
100 ml tejföl vagy tejszín
100 g reszelt emmentáli jellegű sajt
1 db tojás (közepes méretű)

Ezenkívül:

Kevés tej
100 g reszelt emmentáli jellegű sajt
50 ml tejföl
Kevés fűszerpaprika

Előkészítés:

A tepsit (kb. 30 x 25 cm) kibéleljük sütőpapírral, majd félretesszük. A sütőt előmelegítjük.

Elkészítés:

A lisztet a sütőporral elkeverjük, és egy keverőedénybe szitaljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) először alacsony, majd a legmagasabb fokozaton 2 percig sima tésztává keverjük. A tésztát enyhén lisztezett munkalapon kb. fél cm vastagságúra nyújtjuk, és a kiszűrőformával kis gombákat szaggatunk belőle, majd a tepsibe helyezzük. A gombákat kevés tejjel megkenjük, és reszelt sajttal megszórjuk. A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a gombákat

megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 180 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 3-4. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 14 perc

A megsült gombácskákat egy sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni.

A megsült gombák kalapját tejjel megkenjük, és fűszerpaprikával enyhén megszórjuk.

Tipp:

Egy-egy gombát a tejjel össze is ragaszthatunk.

Sajtból és sonkából szintén szaggathatunk ki gombaformákat. Az így kapott lapokat tejjel kenjük meg, helyezük két gomba közé, és így süssük meg a falatokat.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu